

Chef de Cuisine

(Plein-temps – 40 heures/semaine)

Salaire négociable avec un

Salaire brut mensuel minimum de 3,218.10 euros

(Soit au taux horaire de € 18.56)

Le Bureau des Ressources Humaines de l'Ambassade des Etats-Unis d'Amérique à Paris cherche un Chef de cuisine expérimenté pour le service d'un diplomate de carrière. Le Chef de cuisine est responsable du service de la cuisine et de la préparation de la nourriture pour les réceptions familiales et officielles, ainsi que les tâches quotidiennes qui assurent le bon fonctionnement de la résidence. Le Chef de cuisine fait en sorte que les personnes internes ou externes à la Résidence soient satisfaites de ses services. Il établit des menus et des plats variés en tenant compte des divers besoins ou contraintes alimentaires; passe commande/achète les produits alimentaires en veillant à l'aspect budgétaire, et prend soin de faire appliquer en tout temps les mesures sanitaires et règles d'hygiène qui s'imposent. Un descriptif complet de ce poste est disponible auprès du bureau des Ressources Humaines.

Qualifications requises : aisance en français et notions en Anglais requis. Avoir un minimum de cinq ans d'expérience dans le domaine culinaire avec évolution progressive du niveau de responsabilités. Excellent niveau de compétence en ce qui concerne l'élaboration des menus, la connaissance des prix, les prévisions budgétaires, l'esprit de ressource, la communication et la formation, ou équivalent. Diplôme en art culinaire requis. Diplôme d'hygiène-sécurité alimentaire requis.

Salaire et avantages sociaux : Sécurité Sociale française; retraite complémentaire et plan de prévoyance de l'Institut de Retraite Complémentaire des Emplois de la Famille (IRCEM). Pas de logement de fonction. Prime de treizième mois payée en décembre.

Candidature: soumettre curriculum vitae à Mme. Helane GROSSMAN par courriel à GrossmanHM@state.gov

Chef

(40-hour work week)

Salary is negotiable with a

Minimum gross salary per month: Euro 3.218,10

(€ 18.56 per hour)

The Human Resources Office of the U.S. Embassy in Paris seeks an experienced chef to work for a career diplomat. The chef is directly responsible for the operation of the kitchen and food preparation for all official and family events, as well as the day-to-day tasks that ensure the smooth running of the residence. The chef ensures client and resident service and satisfaction, creates diverse menus and foods with attention to a variety of dietary needs and requirements, orders/purchases food with an eye on efficient cost management, and ensures that proper sanitation and hygiene standards are followed at all times. A full position description is available from the Human Resources office.

Requirements: Fluency in French and a working knowledge of English is required. Must have a minimum of five years of progressively responsible culinary experience, with outstanding skills in menu development, pricing, budgeting, problem-solving, communications and training, or equivalent. Completion of a degree in culinary arts is required. Current food handler permit and safe food certification are required.

Salary and benefits: Covered under the French Social Security system; retirement and national insurance plan administered by the Institut de Retraite Complémentaire des Employés de Maison (IRCEM). No housing provided. Thirteenth month bonus paid in December.

To Apply: Please submit a resume to Helane Grossman, by e-mail at GrossmanHM@state.gov